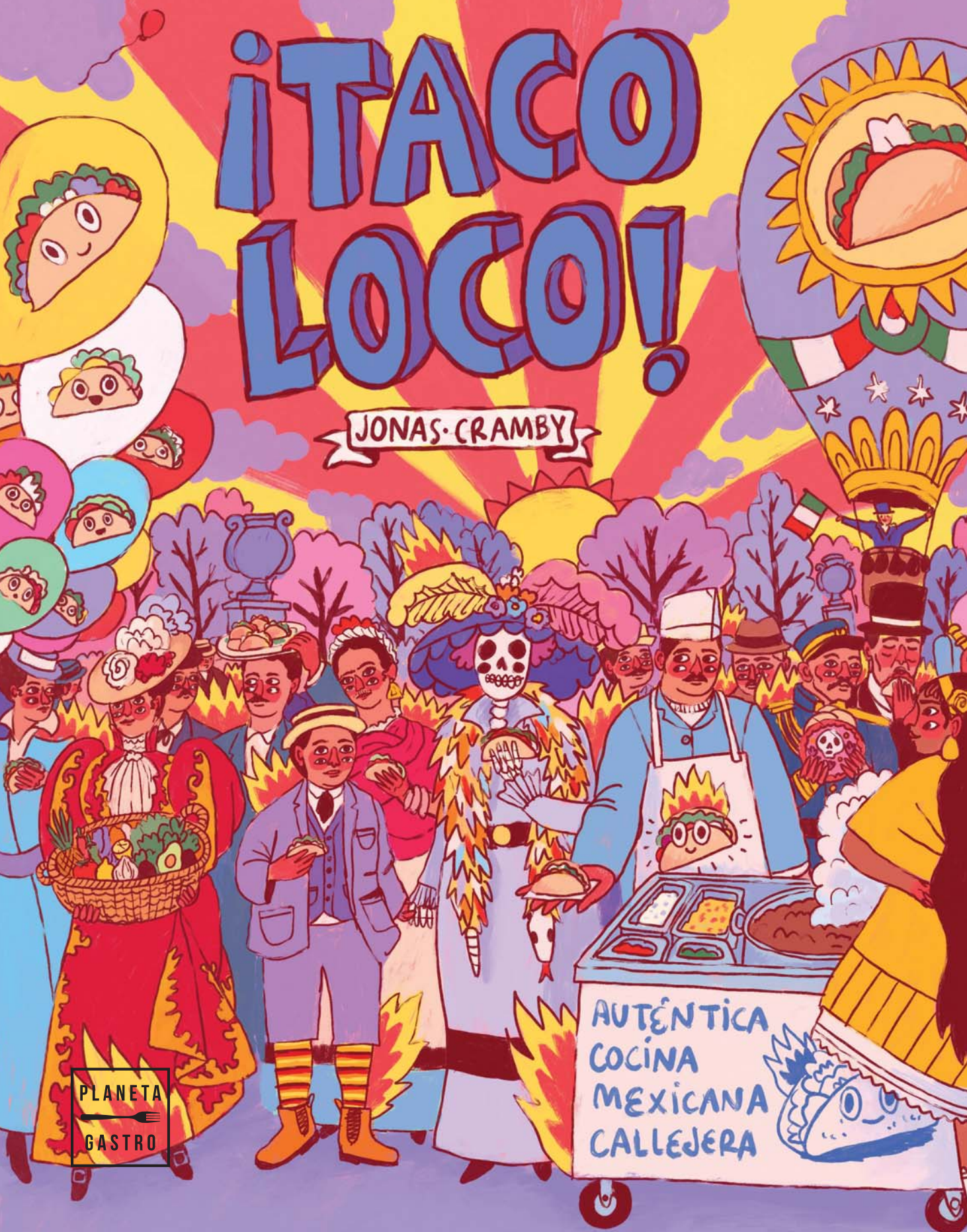


ITACO LOCO!

JONAS CRAMBY



PLANETA
GASTRO

AUTÉNTICA
COCINA
MEXICANA
CALLEJERA

TACO LOCO!

AUTÉNTICA COMIDA MEXICANA CALLEJERA



Texto Jonas Cramby **Fotografía** Calle Stoltz
Traducción de Pontus Sánchez

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Publicado originalmente por Natur & Kultur en Suecia bajo el título *Taco Loco!*

© Jonas Cramby, 2015

© de la traducción: Pontus Sánchez Giménez

© de la ilustración y lettering de cubierta: Ricardo Cavolo

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Fotografías de Calle Stoltz

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: marzo de 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-22364-1

D. L.: B. 26.682-2019

Impresión: Macrolibros

Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

CONTENIDOS

6 PRÓLOGO

PARTE 1: BÁSICOS (TORTILLAS, SALSAS Y OTROS CONOCIMIENTOS BÁSICOS)

12 TODO SOBRE LA TORTILLA. Todo sobre el maíz, el trigo y las tortillas de maíz molido
17 Información: Llévate de México **19** SALSAS Y CURTIDOS. Encurtidos y salsas crudas, picadas y tostadas **24** Guacamole, salsa mexicana de aguacate **27** Información: Comestibles mexicanos **29** QUESOS Y CREMA – Queso y crema mexicanos caseros **31** Información: Pequeña escuela del chile

PARTE 2: ANTOJITOS (TOSTADAS, QUESADILLAS Y OTROS APERITIVOS)

35 GORDITAS Y TLACOYOS. Gorditas, tlacoyos y otras clases de antojitos **39** TOSTADAS. Tortillas de maíz fritas con ceviche u otro topping **42** FLAUTAS. Tortillas de maíz enrolladas y fritas con pollo pochado **44** QUESADILLAS. Tortillas con forma de media luna con relleno **46** TLAYUDAS. Pizzas de maíz hechas a la parrilla de carbón de leña **50** CHICHARRONES Y TOTOPOS. Corteza de cerdo frita, chips de tortilla y otros aperitivos **57** TORTA AHOGADA. Bocadillo de carne nadando en salsa picante **58** TORTA MILANESA. Bocadillo de pechuga de pollo empanado **61** ELOTES Y ESQUITES. Mazorcas de maíz asadas con queso fresco y ensalada de maíz con mayonesa

PARTE 3: TACOS (COMO SUENA)

66 TACOS DE CARNITAS. Tacos de cerdo confitado y crujiente **69** TACOS AL PASTOR. Tacos con kebab casero mexicano y piña asada **72** TACOS DE GUISADOS. Tacos con cuatro guisos diferentes **78** BARBACOA DE OAXACA. Cordero asado a baja temperatura y sopa de verduras **83** TACOS DE LENGUA. Tacos con lengua de vaca de cocción lenta y luego frita **84** TACOS DE PESCADO. Tacos con pescado frito y ensalada de col **87** POLLO CON MOLE NEGRO. Tacos con pollo, arroz y salsa negra de mole **88** CARNES ASADAS. Tacos de carne asada y fileteada fina con verduras

PARTE 4: DULCES (CHURROS, PALETAS Y OTROS DULCES)

98 FRUTA CRISTALIZADA. Fruta mexicana escarchada **103** PALETAS. Polos caseros con ingredientes naturales **104** CALAVERAS DE AZÚCAR. Así haces tus propias calaveras de azúcar **109** PANELA DE TRES LECHES. Tarta con tres tipos de leche **110** CHOCOFLÁN IMPOSIBLE. Tarta mágica de chocolate con flan **113** CHURROS CON CANELA. Churros con azúcar y canela

PARTE 5: BEBIDAS (MARGARITAS, MICHELADAS Y OTRAS BEBIDAS)

121 TODO SOBRE EL CHOCOLATE. Todo sobre el chocolate tostado en casa **127** AGUAS FRESCAS. Zumos de fruta frescos, naturales y superrefrescantes **133** TEPACHE. Cerveza casera de piña y baja en alcohol **134** Micheladas. Tres clases de refrescantes cervezas saladas, ácidas y especiadas **139** MARGARITA Y PALOMA. Los dos cócteles más clásicos de México y una variante más moderna **144** Todo sobre el mezcal

PARTE 6: DÍA DE LOS MUERTOS (TRES DÍAS ENTEROS EN EL FESTIVAL DE LOS MUERTOS EN OAXACA) 150





Calle del
20 de Noviembre
→

NO SE LA
DEBE ENCONTRAR EN
ESTAS HORAS
CIRCULACIÓN
→



SORIANA 1ª ETAPA A-740

INDEPENDENCIA
CENTRO
P. DIAZ VIAL
DIV. ORIENTE
T. PALACIOS
STA. ROSA

Tucdosa

Tucdosa

364-038-S
CUBA

EMPLACADOS

Hotel

Mirador San Juan

PRÓLOGO

Ir a México y comer solo en los restaurantes de playa de las zonas turísticas es como visitar el Louvre y limitarse a admirar los carteles de PROHIBIDO FUMAR. Por lo visto, en México han relevado el simple picoteo a todo un arte. A lo largo de las calles, en pequeños huecos en las paredes o en los caóticos mercados de las ciudades, la gente se inclina sobre platos de plástico envueltos en bolsas, con la mirada vítrea y el dedo meñique apuntando al aire. La comida del mediodía se suele tomar en la mesa, pero el resto del día está hecho para ir picando. No hay más que cumplir los mandamientos sagrados del picoteo: 1. Elige un lugar donde haya mucha gente, y 2. Vigila que la persona que toca el dinero no sea la misma que hace la comida. Luego no hay más que encargar un taco, una tostada o una flautita, y si está rico, te pides otro. O continúas con tu excursión por la cocina callejera menos investigada del mundo.



Porque, aunque creamos que conocemos la cocina mexicana, lo más probable es que nos equivoquemos. En realidad, no la conocemos. En primer lugar, la oferta es vertiginosa. Podrías pasarte todas las vacaciones en cualquiera de los enormes mercados de Ciudad de México y descubrir cada día algo nuevo. Cuando pensamos en la comida mexicana, a menudo nos viene la imagen de la variante sobrecargada estadounidense. Si comparamos la comida mexicano-estadounidense con

uno de los animales sobredimensionados de la globoflexia de Jeff Koons, la auténtica comida mexicana es más bien un cubo de cemento en medio del desierto del minimalista Donald Judd. Es equilibrada, original y conmovedora. Gran parte se compone de un sencillo relleno, una salsa rápida y unas tortillas hechas con extrema atención. Se trata más de esmero y equilibrio de sabores que de ingredientes caros y métodos complicados de elaboración. Por eso es una comida excelente para preparar también en casa.



Al menos fue lo que pensé cuando empecé a escribir este libro. Las recetas son una introducción y un intento de recrear mis platos favoritos de la comida callejera de México en la cocina de mi casa. He escrito las recetas de la forma más sencilla que he podido, sin necesidad de hacer trampas ni perder la autenticidad. Algunos platos saben exactamente igual que estando de pie en una taquería en la Ciudad de México, mientras otros, como por ejemplo la barbacoa o al pastor, son variantes adaptadas a una cocina estándar que no tiene asador ni hoyo para ahumados. Sin embargo, hay algo que todos tienen en común: estoy seguro de que los comerás con una mirada vítrea y un elegante dedo meñique apuntando al aire.

JONAS CRAMBY

Casa de Mezcal, Oaxaca





An aerial photograph of a densely populated city, likely Mexico City, showing a vast expanse of buildings with various roof colors (red, grey, white) and architectural styles. The sky is overcast and hazy, creating a soft, diffused light over the scene. The text 'BÁSICOS' is superimposed in the upper center in a large, white, bold, sans-serif font with a slight drop shadow.

BÁSICOS

PARTE 1: TORTILLAS, SALSAS Y OTROS CONOCIMIENTOS BÁSICOS



Mujeres en el pueblo de Zaachila preparando tortillas de maíz en los llamados «comales» tradicionales: planchas de cocción de arcilla con fuego de leña. Atención a la carretilla con masa fresca al fondo. ¡Yo quiero!



TODO SOBRE LA TORTILLA

Todo sobre el maíz, el trigo y las tortillas de maíz molido

Aunque México haya aportado al mundo un montón de cosas buenas como el chocolate, los tomates, los cacahuetses, el aguacate, la vainilla, el chile, el tabaco o los hongos alucinógenos, es el maíz y las tortillas de maíz lo que hace palpitar el corazón de la cultura culinaria mexicana. Las tortillas se hacen o bien con una mezcla ya preparada, llamada «masa harina», o bien con una masa fresca que se suele comprar en las tortillerías locales, aunque también se pueden hacer en casa. Obviamente, los fanáticos del gluten pueden hacer tortillas de trigo.

Las tortillas no se hacen con harina de maíz normal sino con la llamada «nixtamal», lo cual parece avanzado pero en realidad es un sencillo proceso que existe en México desde mucho tiempo antes de Cristo. El método es el siguiente: el maíz seco se cuece en agua y cal y se enjuaga. Se muele hasta hacer una masa que se utiliza directamente o se deja secar hasta que se convierte en harina. Es la nixtamalización lo que le aporta su característico sabor a la tortilla y hace que el contenido nutritivo sea superior al del maíz normal. Incluso se dice que gracias al nixtamal los aztecas y mayas pudieron convertirse en enormes imperios cuando en el norte de Europa todavía iban vestidos con pieles de animales y hablaban con monosílabos. Sin embargo, si quieres hacer tu propia masa, hay algunas cosas que debes tener en cuenta.



EL MAÍZ Lamentablemente, no se puede utilizar el maíz de hacer palomitas para elaborar la masa fresca. Pero casi todas las demás variedades funcionan

perfectamente. Por ejemplo, el maíz amarillo, blanco o azul, ya sea dentado, córneo o harinoso. Se encuentran en las tiendas de comestibles latinoamericanas o en la red (ver p. 26).



LA CAL La cal apagada que se utiliza en la nixtamalización es básica y ligeramente corrosiva, de manera que ten cuidado cuando la toques, enjuaga bien el maíz y procura comprar solo la cal apagada destinada para uso culinario. La cal mexicana y la pickling lime son dos variantes que, por ejemplo, se pueden encontrar en Amazon.



EL MOLINO Tradicionalmente se utiliza un molino de piedra, aunque también funciona la batidora eléctrica (ver la receta en la página siguiente) o un molinillo manual que se puede encontrar en algunas tiendas que comercializan café en grano. Si utilizas uno de estos, debes moler la masa tres veces para conseguir la consistencia adecuada.

TORTILLAS MASA HARINA

Tortillas de harina de maíz mexicana

16 UDS

prensa para tortillas, 325 g de masa harina, p. ej. de Maseca, 450 ml de agua tibia, aprox.

UNO La forma más habitual de hacer tortillas de maíz es con masa harina, que es un compuesto para tortillas que se mezcla con agua y que se encuentra en las tiendas de comestibles o en la red (ver p. 26). Para obtener unas buenas tortillas debes tener cierto cuidado. La masa tiene que estar perfectamente mojada, la tortilla no debe ser ni demasiado gruesa ni demasiado fina y la temperatura tiene que ser la adecuada. También necesitas una prensa para tortillas. Mezcla la harina y el agua en un cuenco y amasa unos 5 minutos hasta obtener una pasta. Tapa y deja subir la masa 5 minutos. Corta dos círculos de una bolsa de plástico de la misma medida de la prensa. Pon un círculo de plástico en la prensa, forma una bola del tamaño de una pelota de ping-pong con la masa y pon el otro círculo de plástico encima. Prensa, gira la tortilla 180 grados y vuelve a prensar. Tiene que ser delgada y homogénea. Si la tortilla tiene los bordes agrietados es porque la masa está demasiado seca, y si se pega al plástico es porque está demasiado húmeda. Corrígela con más agua o más harina, según convenga.

DOS Cuando la masa tenga la consistencia adecuada, divídela en 16 partes, boléalas y prénsalas una a una. Fríe las tortillas en una sartén seca a fuego medio. Una tortilla que llegue a hincharse estará más rica; el secreto está en darle la vuelta tres veces. Primero, a los 20 segundos. Después, tras 45 segundos. Por último, vuelve a darle la vuelta pasados otros 45 segundos, y déjala 30 segundos más hasta que esté hecha. La tortilla debe hincharse y tener manchitas marrones, pero sin quemarse ni quedar tiesa. En ese caso, baja el fuego. Si sale pálida: súbelo. Apila las tortillas en un cesto tortillero o envuélvelas en un paño de cocina. Así se mantendrán calientes y estarán blandas y tiernas. Sírvelas de inmediato.



TORTILLAS DE NIXTAMAL

Tortillas de masa fresca

30 UDS

300 g de maíz seco, 1 c. s. de cal mexicana (ver p. siguiente), 1,5 l + 200 ml de agua, 130 g de masa harina, sal

UNO Hacer tortillas con masa fresca puede parecer más propio de un curso avanzado, pero la gente hace pasta fresca, ¿no? Y es mucho más complicado. Las tortillas con masa fresca son realmente superiores en sabor comparadas con las hechas con masa harina. Salen más tiernas, saben más frescas, tienen mayor nivel nutritivo y consiguen un fantástico carácter de palomita al freírlas. En internet la gente asegura que es imposible hacer masa fresca en casa sin un montón de utensilios especiales. No es así. Lo único que necesitas es una batidora, a ser posible de vaso, pues es más potente que las de brazo, y un día de plazo. ¿Lo tienes? ¡Pues en marcha!



En la tortillería local, la propietaria enjuaga cuidadosamente el maíz nixtamalizado, por un lado para limpiarla de cal apagada, pero también para que la piel se despegue totalmente



DOS Enjuaga el maíz seco. Ponlo en una cazuela con 1,5 l de agua y cal mexicana. Cuécelo despacio unos 45 minutos a temperatura media; lo ideal es entre 30 y 45 minutos. Cuando el agua esté hirviendo, pon la tapa. Aparta la cazuela del fuego y déjala a temperatura ambiente el resto del día, por lo menos 8 horas. Cuando se acerque la hora de comer, enjuaga el maíz en agua fría unos 5 minutos mientras manoseas los granos con los dedos para quitar la piel. Pon el maíz en un cuenco, cúbrelo con agua y déjalo 5 minutos. Enjuágalo una vez más.

TRES Ha llegado el momento de moler los granos y convertirlos en una masa apta para la plancha. Pon la mitad del maíz mojado en una batidora con 100 ml de agua para que las cuchillas puedan girar bien. Conseguirás una masa homogénea. Si la ves un poco granulada, dale unas vueltas más. Repite con la otra mitad. Tendrás una masa demasiado húmeda como para cocinarla a la plancha, pero, para corregirlo, amasa añadiendo la misma cantidad de masa harina como agua has puesto. Añade también la sal. Cocina las tortillas igual que las de masa harina. La masa que te sobre la puedes guardar en la nevera hasta 5 días.

TOSTADAS

Tortillas de maíz fritas

20 UDS

20 tortillas de maíz compradas, aceite para freír, sal

UNO Una tostada es una tortilla de maíz entera y redonda frita. A diferencia de otras variantes de tortillas, el mejor resultado se consigue con las tortillas de maíz elaboradas. Calienta un poco de aceite en una sartén, un dedo es suficiente. Fríelas enteras de una en una y hasta que estén crujientes y doradas. Dales la vuelta. Ponlas sobre papel absorbente, sálalas.

TORTILLAS DE HARINA

Tortillas de harina de trigo

20 UDS

420 g de harina de trigo, 1 c. s. de levadura química, 1 c. s. de sal, 50 g de manteca de cerdo o mantequilla, 250 ml de agua caliente

UNO Aunque las tortillas de maíz son las más habituales, también se comen tortillas de trigo. En especial en la parte norte del país, probablemente influenciados por la cultura tex-mex vecina. Si quieres un sabor más animal, redondo, genuino y mexicano para las tortillas, puedes utilizar sebo o manteca en lugar de mantequilla. Haz lo siguiente: mezcla los ingredientes secos en un cuenco. Reparte bien la grasa en la mezcla hasta que parezca una masa de crumble. Vierte por encima el agua caliente y amasa unos 5 minutos hasta obtener una bola. Si la masa está pegajosa basta con añadir más harina.

DOS Cubre la masa y déjala reposar 20 minutos. Divídela en 20 trozos y forma bolas. Tápalas. Calienta una sartén a fuego medio-alto y extiende las bolas con un rodillo, dándole la vuelta de vez en cuando a la tortilla de la sartén para que quede redonda. Si puedes, que queden tan finas que parezcan casi transparentes.

TRES Cocina la tortilla en una sartén seca a fuego medio-alto. Una tortilla que se hinche resulta más rica y el secreto está en darle la vuelta tres veces. Primero, a los 20 segundos. Después, tras 45 segundos. Y, por último, de nuevo a los 45 segundos. Déjala otros 30 segundos más hasta que esté hecha. A medida que vayas sacándolas, apílalas en un cesto tortillero o envuélvelas en un paño de cocina al que le has puesto un trozo de papel de aluminio. Así las mantendrás calientes, blandas y tiernas.

LLÉVATELO DE MÉXICO

Siete cosas que deberían estar en la lista de la compra de todo aquel que visita México



Exprimidor de lima y otros utensilios de cocina, como la prensa de tortilla y el molcajete



Sal de gusano. Sal, chile y gusanos molidos para espolvorear sobre gajos de naranja que se comen cuando bebes mezcal



Jícaras. Cuencos de corteza con bellas decoraciones para tomar mezcal



Mezcal. Obviamente



Palitos de chamoy. Pajitas rebozadas de caramelo de tamarindo para micheladas. Festivo



Veladoras, velas para sepulcro cuyo cristal amarronado se utiliza para beber mezcal



Golosinas mexicanas. Obviamente



SALSAS Y CURTIDOS

Encurtidos y salsas crudas, picadas y tostadas

Una salsa bien equilibrada funciona como una sonrisa un día nublado: ilumina los rellenos más monótonos, refresca las tortillas más secas y consigue sacar sonrisas alrededor de la mesa de inmediato. Aunque la mayor parte de las salsas de este capítulo son increíblemente fáciles y apenas se tarda unos minutos en elaborarlas, hay tres detalles que debes tener en cuenta si quieres convertirte en el rey o la reina de las salsas.

EQUILIBRIO DE SABORES Más que en otras recetas de este libro, cuando preparas una salsa tienes que utilizar sí o sí tus papilas gustativas. El tamaño de las verduras varía, así como la acidez de la lima o el picante del chile. El secreto de una buena salsa es el equilibrio entre esos ingredientes y la sal. Así que no confíes ciegamente en la receta sino en tu propia valoración y haz lo que te parezca más sabroso.



SINCRONIZACIÓN Las salsas crudas y trituradas de este capítulo son tremendamente sencillas y se tarda entre 5 y 10 minutos en elaborarlas. Así que prepáralas justo antes de sentaros a comer. Las salsas elaboradas y los encurtidos exigen más tiempo y lo ideal es prepararlos de víspera para que el macerado tenga tiempo de hacer efecto y las salsas se enfríen del todo en la nevera. Si estás pensando en qué salsa usar para los tacos de la cena, te diré que casi todas combinan con casi todo. Pero si tuviera que mencionar alguna favorita, diría el pico de gallo, la salsa cruda y la salsa verde, las tres grandes

salsas por antonomasia, tanto para poner encima como para mojar.



LAS PROPORCIONES Cuando formes los tacos no utilices demasiada salsa, no son una ensalada y no se usan como si fueran un plato. Al menos no hoy en día. Lo que tienes que hacer es coger una tortilla, ponerle una cantidad descascarada de relleno, añadir una cucharada de alguna salsa (no todas las de la mesa), espolvorear un poco de cebolla dulce y cilantro picados o láminas de rábano para que esté crujiente. Dale un bocado y si necesita más acidez o dulzor, quizá puedes añadirle un poco de cebolla macerada o exprimírle una lima por encima, si lo quieres más picante, le añades salsa chili, y si lo quieres más salado, le pones queso fresco. Pero recuerda que el relleno y el pan son siempre los protagonistas. Está claro que es un gusto contar con la presencia de la salsa, pero en realidad solo está ahí para resaltar el resto del taco, elevarlo, reírle las gracias y mostrar interés consumado por sus anécdotas. ¿Estamos?

SALSAS CRUDAS

SALSA VERDE

Salsa de tomate de cáscara

1 manojo de cilantro
2-3 jalapeños
½ cebolla dulce
1 diente de ajo
250 g de tomate de cáscara o uchuvas
Lima (opcional) y sal

UNO Mezcla los ingredientes hasta conseguir una salsa homogénea. Rectifica de sal y picante. Si utilizas uchuvas, puede que necesites algo más de lima.

SALSA CRUDA

Salsa de tomate

400 g de tomate de pera en conserva
½ lima
1 manojo de cilantro
2 dientes de ajo
½ cebolla tierna
2-3 guindillas rojas
Sal

UNO Exprime la lima y mezcla los ingredientes hasta conseguir una salsa homogénea. Rectifica de sal, lima y picante.

SALSA DE AGUACATE

Salsa de tomate de cáscara y aguacate

250 g de tomates de cáscara o uchuvas
2 aguacates
1 manojo de cilantro
2-3 jalapeños
½ cebolla tierna
2 dientes de ajo
Lima (opcional) y sal

UNO Mezcla los ingredientes hasta conseguir una salsa lisa. Rectifica de sal y picante. Si utilizas uchuvas, quizá necesites más lima.

SALSAS PICADAS

PICO DE PEPINO

Salsa de pepino picado

1 pepino
1 cebolla dulce
2-3 jalapeños sin pepitas
1 manojo de cilantro
1 c. s. de zumo de lima recién exprimido
Sal

UNO Pela el pepino, retira las pepitas y pícalo en trozos muy pequeños. Pica la cebolla, el chile y el cilantro y añade el zumo de lima y sal.

PICO DE GALLO

Salsa de tomate picada

200 g tomate en rama
1 cebolla tierna
1-2 jalapeños
1 ramillete de cilantro
2 c. s. de zumo de lima recién exprimido
Sal

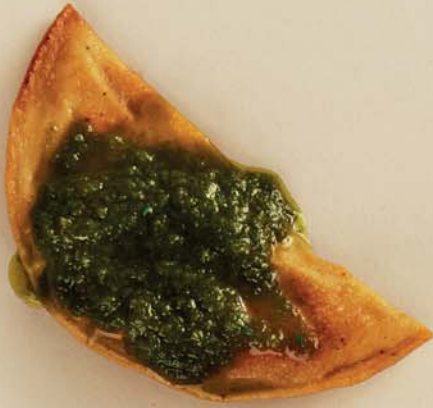
UNO Quítales las semillas a los tomates. Pica el tomate, la cebolla, la guindilla sin simiente y el cilantro. Mézclalo todo. Añade sal y el zumo de lima. Combina bien con todo.

PICO DE PIÑA

Salsa de piña picada

½ piña
1 cebolla tierna
1 chile habanero
1 manojo de cilantro
1 c. s. de zumo de lima recién exprimido
1 c. s. de zumo de naranja recién exprimido
Sal

UNO Pela la piña y quítale el tronco. Pica la piña, la cebolla, el chile sin simiente (¡con cuidado!) y el cilantro. Mézclalo todo. Añade el zumo de lima y de naranja y rectifica de sal. Perfecto para asados.



Salsa verde



Pico de pepita



Salsa cruda



Pico de gallo



Salsa de aguacate



Pico de piña



Salsa de chipotle



Curtidos



Salsa de guajillo



Cebolla morada



Salsa de tomatitos



Cebolla en vinaigre

SALSAS TOSTADAS

SALSA DE CHIPOTLE

Salsa picante ahumada

- 4 chiles chipotle
- 6 dientes de ajo
- 1 c. d. de vinagre de manzana
- 150 ml de agua
- 1 c. c. de sal

UNO Tuesta el chile y los ajos en una sartén seca y caliente hasta que se doren. Quítales los rabitos y las simientes y deja el chile en agua unos 15 minutos. Añade los demás ingredientes. Mézclalo todo.

SALSA DE GUAJILLO

Salsa muy picante

- 10 chiles guajillo secos
- 1 trozo de jengibre (del tamaño de un pulgar)
- 2 dientes de ajo
- 1 c. c. de vinagre de manzana
- 150 ml de agua
- Sal

UNO Cuece los chiles, el jengibre y los ajos en agua durante 15 minutos. Quita los rabitos y las simientes a los chiles y mezcla todos los ingredientes. Retira los restos de pieles con un colador. Rectifica de sal.

SALSA DE TOMATITOS

Salsa de tomates cherry

- 500 g de tomates cherry
- 1 cebolla tierna
- 2 dientes de ajo
- 2 jalapeños
- 1 manojo de cilantro
- 1 c. s. de zumo de lima recién exprimido
- Sal

UNO Corta los tomates y la cebolla en trozos grandes y tuéstalo todo en un horno a máxima potencia junto con los ajos y los chiles sin simiente hasta que cojan color. Deja enfriar y mezcla con el cilantro hasta obtener una salsa homogénea. Añade el zumo de lima y sal.

VERDURAS ENCURTIDAS

CURTIDOS

Verduras en escabeche

- 1 zanahoria
- 10 jalapeños
- ½ coliflor
- 200 ml de vinagre acético al 12 %
- 200 ml de agua
- 1 hoja seca de laurel
- 2 c. c. de sal
- 2 c. c. de azúcar

UNO Corta las zanahorias en ruedas. Quita la simiente de los chiles. Trocea la coliflor. Cuécelo en una cazuela con el resto de los ingredientes a fuego lento unos 10 minutos. Deja enfriar. Reserva en la nevera toda la noche.

CEBOLLA MORADA

Cebolla morada encurtida

- 2 cebollas moradas
- 200 ml de vinagre de manzana
- 200 ml de zumo de naranja recién exprimido
- 200 ml de agua
- 2 c. c. de sal
- 2 c. c. de azúcar

UNO Corta la cebolla en juliana fina. Mezcla el resto de los ingredientes y échalos por encima. Guarda en la nevera durante la noche.

CEBOLLA EN VINAGRE

Cebolla blanca encurtida

- 2 cebollas tiernas
- 1 jalapeño
- 200 ml de vinagre de manzana
- 1 hoja de laurel seca
- 200 ml de agua
- 2 c. c. de sal
- 2 c. c. de azúcar

UNO Corta la cebolla en juliana fina. Parte el jalapeño. Mezcla el resto de los ingredientes y échalos encima. Guarda en la nevera durante la noche.



GUACAMOLE

Salsa mexicana de aguacate

*Tostadas con
guacamole típico
y chapulines
tostados*

